



2018 Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Magnifique Crianza firmato Luis Ccas

Descrizione del vino:

Fu nel 1928 che la famiglia Ccas riconobbe il grande potenziale del terroir della Rioja Alavesa - oggi, i migliori Tempranillos, i più pregiati e adatti al lungo invecchiamento, provengono tutti da questa grande denominazione dell'Alavesa, ai piedi della Sierra Cantabria. Le Riojas de Luis Ccas sono dei classici leggendari che godono di una reputazione prestigiosa in tutto il mondo.

Nota di degustazione:

Colore viola intenso, centro impenetrabile. Fave di cacao tostate e tabacco da pipa dolce nel naso gourmand con note di ciliegie nere e crostata di prugne. Belle note speziate che ricordano i biscotti alle noci e il pane alla frutta. Al palato è teso ma fluido, con un calore gentile. Grande armonia di frutta dolce e freschezza rinvigorente. Sottili aromi tostatati di cocco grattugiato e mandorle caramellate accompagnano il frutto fino al finale delicatamente persistente.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Rioja

Produttore:

Luis Cañas

Valutazioni:

Decanter 93/100, Guía Peñín 91/100, James Suckling 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 90/100

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

95% Tempranillo, 5% Garnacha

Numero di articolo:

1058518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Decanter 93/100, Guía Peñín 91/100, James Suckling 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 90/100
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.